



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
**UNIVERSITAS SYIAH KUALA**  
**UPT. PERPUSTAKAAN**

Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111  
Laman : <http://library.unsyiah.ac.id>, Email: [helpdesk.lib@unsyiah.ac.id](mailto:helpdesk.lib@unsyiah.ac.id)

---

## ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

### TITLE

PENGARUH PENAMBAHAN GARAM DAN LAMA FERMENTASI TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA, MIKROBIOLOGIS, DAN SENSORI PACIK KULE (IKAN OLAHAN KHAS ACEH TENGGARA)

### ABSTRACT

#### ABSTRAK

Pacik kule merupakan masakan yang berbahan dasar ikan mas (*Cyprinus carpio*) yang banyak ditemukan di Aceh Tenggara sebagai makanan tradisional. Sebelum diolah menjadi pacik kule, ikan mas difermentasi terlebih dahulu selama 1 sampai 2 hari pada suhu ruang baik menggunakan garam atau tidak menggunakan garam. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan garam dan lama fermentasi terhadap karakteristik kimia, mikrobiologis, dan sensori pacik kule. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) faktorial yang terdiri dari 2 taraf. Faktor pertama adalah lama fermentasi yang terdiri dari 2 taraf yaitu fermentasi 1 hari (K1), dan fermentasi 2 hari (K2). Faktor kedua adalah penambahan garam terdiri dari 2 taraf yaitu tanpa garam (S1), dan penambahan garam (1,5) (S2). Analisis yang dilakukan adalah analisis kimia, dan mikrobiologis. Hasil penelitian analisis kimia dan mikrobiologis menunjukkan bahwa lama fermentasi berpengaruh terhadap analisis total volatil basa, total bakteri asam laktat dan total bakteri mesofilik, namun tidak berpengaruh terhadap analisis lainnya seperti kadar air, kadar protein, kadar abu, dan pH. Penambahan garam berpengaruh terhadap kadar air, total bakteri asam laktat dan total bakteri mesofilik, namun tidak berpengaruh terhadap analisis kadar abu, kadar protein, pH, dan total volatil basa (TVB). Interaksi lama fermentasi dan penambahan garam berpengaruh terhadap analisis kadar air, total volatil basa (TVB), total bakteri asam laktat, dan total bakteri mesofilik. Berdasarkan hasil analisis kimia dan mikrobiologis pada perlakuan fermentasi selama 1 hari dengan penambahan garam (1,5%) merupakan perlakuan terbaik dengan nilai, total bakteri asam laktat tertinggi 9,10 log CFU/g, kadar air terendah 17,41%, jumlah total volatil basa terendah 13,63 mgN/100g, dan jumlah total bakteri mesofilik terendah 5,04 log CFU/g.

Kata kunci: fermentasi, ikan mas, dan pacik kule